

# Alfajores Cordobeses

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Alcohol Fino:** 80 cc

**Bicarbonato De Amonio:** 1 cdita

**Huevos:** 8 Unidades

**Harina 0000:** 600 grs

**Manteca:** 40 grs

**Azucar:** 40 Gramos

**Yemas:** 8 Unidades

**Dulce de leche:** c/n

**Vainilla:** c/n

## Preparación de la Receta

- Volcar la *harina* sobre la mesa.
- Realizar una corona y en el centro poner huevos, yemas, azúcar, *manteca*, bicarbonato de amonio y esencia de vainilla
- Añadir el alcohol, repartido en 4 hoyos practicados en la *harina*, que deberán ser tapados con la misma.
- Amasar hasta integrar todo y formar un bollo.
- Dar 6 vueltas con palote (estirar, doblar en mitades, girar 90 grados en cada vuelta)
- Dejar descansar 1 hora.
- Estirar la masa (deberá quedar bien fina), picar y cortar con molde *redondo* chico.
- Cocinar en horno a 180 °C (se deben doblar) por 5 minutos aprox. cuando estén ligeramente dorados y crocantes.
- Armar los alfajores con dulce de leche en tre 2 tapas y terminar con glase por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alfajores-cordobeses>